

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

: 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교장사 : 김창석

교시	시간							11월23일	
								금요일	
1	09:00 ~ 10:00							제과제빵 이론	김창석
								제빵학	
								실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00							버터 쿠키	김창석
								과자류 재료혼합	
								실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00							버터 쿠키	김창석
								과자류 반죽정형	
								실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00							버터 쿠키	김창석
								과자류 반죽익힘	
								실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교장사 : 김창석

교시	시간	11월26일		11월27일		11월28일		11월29일		11월30일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	비상 식빵	김창석	제과제빵 이론	김창석	우유 식빵	김창석	제과제빵 이론	김창석	제과제빵 이론	김창석
		빵류 재료혼합		제빵학		빵류 재료혼합		제빵학		제과학	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	비상 식빵	김창석	마들렌	김창석	우유 식빵	김창석	파운드 케이크	김창석	버터 스펀지 (공립법)	김창석
		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	비상 식빵	김창석	마들렌	김창석	우유 식빵	김창석	파운드 케이크	김창석	버터 스펀지 (공립법)	김창석
		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00	비상 식빵	김창석	마들렌	김창석	우유 식빵	김창석	파운드 케이크	김창석	버터 스펀지 (공립법)	김창석
		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

: 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교장사 : 김창석

교시	시간	12월03일		12월04일		12월05일		12월06일		12월07일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	통밀빵	김창석	제과제빵 이론	김창석	베이글	김창석	제과제빵 이론	김창석	제과제빵 이론	김창석
		빵류 재료혼합		제과학		빵류 재료혼합		제과학		재료과학	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	통밀빵	김창석	쇼트 브레드 쿠키	김창석	베이글	김창석	초코롤 케이크	김창석	젤리 롤 케이크	김창석
		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	통밀빵	김창석	쇼트 브레드 쿠키	김창석	베이글	김창석	초코롤 케이크	김창석	젤리 롤 케이크	김창석
		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00	통밀빵	김창석	쇼트 브레드 쿠키	김창석	베이글	김창석	초코롤 케이크	김창석	젤리 롤 케이크	김창석
		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교장사 : 김창석

교시	시간	12월10일		12월11일		12월12일		12월13일		12월14일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	페이스트리 식빵	김창석	제과제빵 이론	김창석	그리시니	김창석	제과제빵 이론	김창석	제과제빵 이론	김창석
		빵류 재료혼합		재료과학		빵류 재료혼합		영양학		영양학	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	페이스트리 식빵	김창석	넵쌀 스펀지 케이크	김창석	그리시니	김창석	버터 스펀지 (별립법)	김창석	브라우니	김창석
		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	페이스트리 식빵	김창석	넵쌀 스펀지 케이크	김창석	그리시니	김창석	버터 스펀지 (별립법)	김창석	브라우니	김창석
		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00	페이스트리 식빵	김창석	넵쌀 스펀지 케이크	김창석	그리시니	김창석	버터 스펀지 (별립법)	김창석	브라우니	김창석
		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

: 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교강사 : 김창석

교시	시간	12월 17일		12월 18일		12월 19일		12월 20일		12월 21일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	옥수수 식빵	김창석	제과제빵 이론	김창석	버터 롤 빵	김창석	제과제빵 이론	김창석	천연효모 이론	김창석
		빵류 재료혼합		식품위생학		빵류 재료혼합		식품위생학		천연효모 발효빵이론	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	옥수수 식빵	김창석	마카롱	김창석	버터 롤 빵	김창석	아몬드 타르트	김창석	슈 크림	김창석
		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	옥수수 식빵	김창석	마카롱	김창석	버터 롤 빵	김창석	아몬드 타르트	김창석	슈 크림	김창석
		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00	옥수수 식빵	김창석	마카롱	김창석	버터 롤 빵	김창석	아몬드 타르트	김창석	슈 크림	김창석
		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교강사 : 김창석

교시	시간	12월 24일		12월 25일		12월 26일		12월 27일		12월 28일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	천연효모 이론	김창석	성	김창석	천연효모 이론	김창석	빵 도넛	김창석	천연효모 이론	김창석
		천연효모 발효빵이론				천연효모 발효빵이론		빵류 재료혼합		천연효모 발효빵이론	
		실습실 402호				실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	초코머핀	김창석	탄	김창석	마테라컵	김창석	빵 도넛	김창석	소프트 롤	김창석
		케이크				과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합	
		실습실 402호				실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	초코머핀	김창석	절	김창석	마테라컵	김창석	빵 도넛	김창석	소프트 롤	김창석
		케이크				과자류 반죽정형		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형	
		실습실 402호				실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00	초코머핀	김창석		김창석	마테라컵	김창석	빵 도넛	김창석	소프트 롤	김창석
		케이크				과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘		과자류 반죽익힘	
		실습실 402호				실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

: 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교장사 : 김창석

교시	시간	12월31일		19년01월01일		1월02일		1월03일		1월04일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	천연효모 이론	김창석	구		크림빵	김창석	밤 과자	김창석	소시지빵	김창석
		천연효모 발효빵이론				빵류 재료혼합		빵류 마무리		빵류 재료혼합	
		실습실 402호				실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	치즈 케이크	김창석	정		크림빵	김창석	밤 과자	김창석	소시지빵	김창석
		과자류 재료혼합				빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효	
		실습실 402호		연		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	치즈 케이크	김창석	휴		크림빵	김창석	밤 과자	김창석	소시지빵	김창석
		과자류 반죽정형				빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형	
		실습실 402호				실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00	치즈 케이크	김창석			크림빵	김창석	밤 과자	김창석	소시지빵	김창석
		과자류 반죽의힘				빵류 반죽의힘		과자류 반죽의힘		빵류 반죽의힘	
		실습실 402호				실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교장사 : 김창석

교시	시간	1월07일		1월08일		1월09일		1월10일		1월11일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	퍼프 페이스트리	김창석	천연효모종 실습	김창석	브리오슈	김창석	참쌀 도넛	김창석	소보루빵	김창석
		빵류 마무리		천연효모종 블루베리		빵류 재료혼합		빵류 마무리		빵류 재료혼합	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	퍼프 페이스트리	김창석	과일 케이크	김창석	브리오슈	김창석	참쌀 도넛	김창석	소보루빵	김창석
		과자류 재료혼합		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효		과자류 재료혼합		빵류 반죽발효	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	퍼프 페이스트리	김창석	과일 케이크	김창석	브리오슈	김창석	참쌀 도넛	김창석	소보루빵	김창석
		과자류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형		과자류 반죽정형		빵류 반죽정형	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00	퍼프 페이스트리	김창석	과일 케이크	김창석	브리오슈	김창석	참쌀 도넛	김창석	소보루빵	김창석
		과자류 반죽의힘		과자류 반죽의힘		빵류 반죽의힘		과자류 반죽의힘		빵류 반죽의힘	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

: 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교강사 : 김창석

교시	시간	1월 14일	1월 15일	1월 16일	1월 17일	1월 18일
		월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
1	09:00 ~ 10:00	흑미쌀볼 케이크(공립)	사과 파이	버터 톱 식빵	호두 파이	모카빵
		김창석	김창석	김창석	김창석	김창석
		빵류 마무리	과자류 재료혼합	빵류 재료혼합	빵류 마무리	빵류 재료혼합
		실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호
2	10:00 ~ 11:00	흑미쌀볼 케이크(공립)	사과 파이	버터 톱 식빵	호두 파이	모카빵
		김창석	김창석	김창석	김창석	김창석
		과자류 재료혼합	과자류 반죽정형	빵류 반죽발효	과자류 재료혼합	빵류 반죽발효
		실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호
3	11:00 ~ 12:00	흑미쌀볼 케이크(공립)	사과 파이	버터 톱 식빵	호두 파이	모카빵
		김창석	김창석	김창석	김창석	김창석
		과자류 반죽정형	과자류 반죽익힘	빵류 반죽정형	과자류 반죽정형	빵류 반죽정형
		실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호
4	12:00 ~ 13:00	흑미쌀볼 케이크(공립)	천연효모종 실습	버터 톱 식빵	호두 파이	모카빵
		김창석	김창석	김창석	김창석	김창석
		과자류 반죽익힘	천연효모종 건포도	빵류 반죽익힘	과자류 반죽익힘	빵류 반죽익힘
		실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교강사 : 김창석

교시	시간	1월 21일	1월 22일	1월 23일	1월 24일	1월 25일
		월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
1	09:00 ~ 10:00	쌀 식빵	호밀빵	단과자 트위스트	풀던 식빵	테니시 페이스트리
		김창석	김창석	김창석	김창석	김창석
		빵류 재료혼합	빵류 재료혼합	빵류 재료혼합	빵류 재료혼합	빵류 재료혼합
		실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호
2	10:00 ~ 11:00	쌀 식빵	호밀빵	단과자 트위스트	풀던 식빵	테니시 페이스트리
		김창석	김창석	김창석	김창석	김창석
		빵류 반죽발효	빵류 반죽발효	빵류 반죽발효	빵류 반죽발효	빵류 반죽발효
		실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호
3	11:00 ~ 12:00	쌀 식빵	호밀빵	단과자 트위스트	풀던 식빵	테니시 페이스트리
		김창석	김창석	김창석	김창석	김창석
		빵류 반죽정형	빵류 반죽정형	빵류 반죽정형	빵류 반죽정형	빵류 반죽정형
		실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호
4	12:00 ~ 13:00	쌀 식빵	호밀빵	단과자 트위스트	풀던 식빵	테니시 페이스트리
		김창석	김창석	김창석	김창석	김창석
		빵류 반죽익힘	빵류 반죽익힘	빵류 반죽익힘	빵류 반죽익힘	빵류 반죽익힘
		실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호	실습실 402호

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

: 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교강사 : 김창석

교시	시간	1월28일		1월29일		1월30일		1월31일		2월01일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	스위트 롤 빵	김창석	단팥빵	김창석	더치 빵	김창석	밤 식빵	김창석	불란서빵	김창석
		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합		빵류 재료혼합	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	스위트 롤 빵	김창석	단팥빵	김창석	더치 빵	김창석	밤 식빵	김창석	불란서빵	김창석
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	스위트 롤 빵	김창석	단팥빵	김창석	더치 빵	김창석	밤 식빵	김창석	불란서빵	김창석
		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00	스위트 롤 빵	김창석	단팥빵	김창석	더치 빵	김창석	밤 식빵	김창석	불란서빵	김창석
		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘		빵류 반죽익힘	
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교강사 : 김창석

교시	시간	2월04일		2월05일		2월06일		2월07일		2월08일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	구		구		구		김파뉴	김창석	밤 과자	김창석
								빵류 재료혼합		빵류 마무리	
								실습실 402호		실습실 402호	
2	10:00 ~ 11:00	정		정		정		김파뉴	김창석	밤 과자	김창석
								빵류 반죽발효		천연효모 발효빵실습	
		연		연		연		실습실 402호		실습실 402호	
3	11:00 ~ 12:00	휴		휴		휴		김파뉴	김창석	밤 과자	김창석
								빵류 반죽정형		천연효모 발효빵실습	
								실습실 402호		실습실 402호	
4	12:00 ~ 13:00							김파뉴	김창석	천연효모종 실습	김창석
								빵류 반죽익힘		천연효모종 바질	
								실습실 402호		실습실 402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

: 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교강사 : 김창석

교시	시간	2월 11일		2월 12일		2월 13일		2월 14일		2월 15일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	다쿠와즈	김창석	시퐁 케이크	김창석	바즐	김창석	요거트	김창석	팽 오 르빵	김창석
		과자류		과자류		천연효모		천연효모		빵류	
		재료혼합		재료혼합		발효빵실습		발효빵실습		재료혼합	
		실습실		실습실		실습실		실습실		실습실	
		402호		402호		402호		402호		402호	
2	10:00 ~ 11:00	다쿠와즈	김창석	시퐁 케이크	김창석	바즐	김창석	요거트	김창석	팽 오 르빵	김창석
		과자류		과자류		천연효모		천연효모		빵류	
		반죽정형		반죽정형		발효빵실습		발효빵실습		반죽발효	
		실습실		실습실		실습실		실습실		실습실	
		402호		402호		402호		402호		402호	
3	11:00 ~ 12:00	다쿠와즈	김창석	시퐁 케이크	김창석	혼합 사워종	김창석	혼합 사워종	김창석	팽 오 르빵	김창석
		과자류		과자류		천연효모		천연효모		빵류	
		반죽익힘		반죽익힘		발효빵실습		발효빵실습		반죽정형	
		실습실		실습실		실습실		실습실		실습실	
		402호		402호		402호		402호		402호	
4	12:00 ~ 13:00	천연효모종	김창석	천연효모종	김창석	폴리쉬 반죽	김창석	비가 반죽	김창석	팽 오 르빵	김창석
		실습		실습		만들기		만들기		빵류	
		천연효모종		천연효모		천연효모		천연효모		마무리	
		실습실		실습실		실습실		실습실		실습실	
		402호		402호		402호		402호		402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

훈련기간 : 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교강사 : 김창석

교시	시간	2월 18일		2월 19일		2월 20일		2월 21일		2월 22일	
		월요일		화요일		수요일		목요일		금요일	
1	09:00 ~ 10:00	팽 오 세이글	김창석	오트밀빵	김창석	레즌 누아	김창석	올리브 빵	김창석	치아바타	김창석
		빵류		빵류		빵류		빵류			
		재료혼합		재료혼합		재료혼합		재료혼합			
		실습실		실습실		실습실		실습실		실습실	
		402호		402호		402호		402호		402호	
2	10:00 ~ 11:00	팽 오 세이글	김창석	오트밀빵	김창석	레즌 누아	김창석	올리브 빵	김창석	치아바타	김창석
		빵류		빵류		빵류		빵류			
		반죽정형		반죽발효		반죽정형		반죽발효			
		실습실		실습실		실습실		실습실		실습실	
		402호		402호		402호		402호		402호	
3	11:00 ~ 12:00	팽 오 세이글	김창석	오트밀빵	김창석	레즌 누아	김창석	올리브 빵	김창석	치아바타	김창석
		빵류		빵류		빵류		빵류			
		반죽발효		반죽정형		반죽발효		반죽익힘			
		실습실		실습실		실습실		실습실		실습실	
		402호		402호		402호		402호		402호	
4	12:00 ~ 13:00	팽 오 세이글	김창석	오트밀빵	김창석	레즌 누아	김창석	올리브 빵	김창석	치아바타	김창석
		빵류		빵류		빵류		빵류			
		반죽익힘		마무리		반죽익힘		마무리			
		실습실		실습실		실습실		실습실		실습실	
		402호		402호		402호		402호		402호	

<제과제빵기초 및 천연효모빵 과정 세부훈련 시간표>

: 2018.11.23. ~ 2018.02.28 (총훈련일수 65일 (3개월), 260시간)

훈련교장사 : 김창석

교시	시간	2월25일		2월26일		2월27일		2월28일			
		월요일		화요일		수요일		목요일			
1	09:00 ~ 10:00	잡곡빵	김창석	블루베리 베이글	김창석	와인 빵	김창석	통밀빵	김창석		
		빵류 재료혼합		빵류 반죽정형		빵류 반죽의힘		빵류 재료혼합			
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호			
2	10:00 ~ 11:00	잡곡빵	김창석	블루베리 베이글	김창석	와인 빵	김창석	통밀빵	김창석		
		빵류 반죽발효		빵류 반죽발효		빵류 재료혼합		빵류 반죽발효			
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호			
3	11:00 ~ 12:00	잡곡빵	김창석	블루베리 베이글	김창석	와인 빵	김창석	통밀빵	김창석		
		빵류 반죽정형		빵류 반죽의힘		빵류 반죽정형		빵류 반죽정형			
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호			
4	12:00 ~ 13:00	잡곡빵	김창석	블루베리 베이글	김창석	와인 빵	김창석	통밀빵	김창석		
		빵류 반죽의힘		빵류 마무리		빵류 반죽의힘		빵류 반죽의힘			
		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호		실습실 402호			